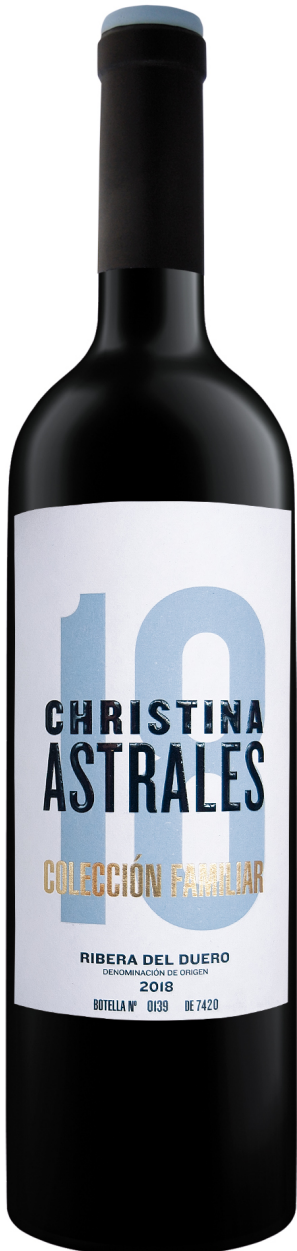


ASTRALES

RIBERA DEL DUERO

administracion@astrales.es
www.astrales.es



BODEGAS LOS ASTRALES S.L.
carretera olmedillo, km. 7 | 09313 anguix burgos spain
telf +34 947 554 222 | móvil 647 64 19 47

DIRECCIÓN COMERCIAL
mayor, 28 1º | 34001 palencia spain
telf +34 979 744 626 | móvil 666 63 60 39

Variedades: Tinto Fino 100%

Grado alcohólico: 15% vol.

Situación del viñedo: selección de cepas de nuestros viñedos más antiguos.

Tipo de suelo: arcilloso-calcáreo con cantos rodados.

Rendimiento: 3.000 kg/ha

Elaboración: selección manual de uva. Traslado por gravedad de la vendimia a un depósito de 50 hl donde la fermentación se desarrolla con levaduras autóctonas. Fermentación y maceración de 15 días.

Crianza: fermentación maloláctica en barrica con crianza sobre lías de 18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extra-fino.

Climatología: la campaña de 2018 se caracterizó por un inicio de invierno frío y seco, mostrando los suelos una escasa reserva de agua arrastrada del año anterior, apareciendo las esperadas lluvias al inicio de la primavera con abundantes precipitaciones, que cargaron los suelos en este elemento. La brotación vino algo más tardía que lo normal, con un final de primavera algo frío, lo que provocó un retraso del ciclo vegetativo. A comienzos del verano subieron las temperaturas y cesaron las precipitaciones, seguido de unos meses de agosto y septiembre con altas temperatura y alguna tormenta aislada sin consecuencias, que consiguieron compensar el retraso de maduración, vendimiando los viñedos en óptimas condiciones de sanidad y maduración.

Christina 2018 destaca por su potente nariz a frutos negros, especiados, minerales y tostados, con matices a bosque bajo, unido a un magnífico equilibrio, amplitud y gran recorrido en boca, con una añada de gran potencia, se muestra rotundo en la máxima expresión y concentración que puede ofrecer un Tempranillo, aunque a la vez suave, aterciopelado, goloso y elegante, con unos intensos taninos muy dulces y pulidos. Evolucionará muy favorablemente en botella durante los próximos años.

Grape variety: Tinto Fino 100%.

Alcohol content: 15% vol.

Vineyard location: A selection of our oldest vineyards.

Type of soil: Clay-calcareous with stones.

Yields: 3,000 kg/ha.

Vinification: Grapes are hand sorted. Gravity fed into 50hl vats where fermentation takes place with native yeasts. Fermentation and maceration for 15 days.

Ageing: malolactic fermentation in barrel, aged on the fine lees for 18 months in new, extra fine grain French oak barrels.

Climatology: The 2018 campaign was characterized by a cold and dry start to the winter, with the soils showing a scarce water reserve carried over from the previous year, with the expected rains appearing at the beginning of spring with abundant rainfall, which loaded the soils with this element. Budding came somewhat later than normal, with a cold end to spring, which caused a delay in the vegetative cycle. At the beginning of the summer, temperatures rose, and rainfall ceased, followed by August and September with high temperatures and a few isolated storms without consequences, which managed to compensate for the delay in ripening, with the vines being harvested in optimum conditions of health and ripeness.

Christina 2018 impresses with its powerful nose of black fruit, spices, minerals, and toasty notes, with hints of forest floor, together with great balance, a lingering finish on the palate, a vintage of great power, well rounded in the maximum expression and concentration that a Tempranillo can offer while simultaneously showing soft, velvety, sweet and elegant, with intense, clean and very sweet tannins. Excellent capacity for ageing over the years.

